

# LA CARTE

*Restaurant Le Grand Bleu*

Guillaume Roquin, le nouveau chef de La Toubana, vous invite à découvrir sa cuisine innovante et raffinée. Né à Paris dans une famille de restaurateurs, il a affûté son talent auprès de grands chefs tels que Guy Martin, Guy Savoy et Christian Constant. Sa carrière l'a conduit aux quatre coins du monde, avec des expériences enrichissantes à Saint-Barthélemy, Tahiti, Bora Bora et en Asie.

En parallèle, Guillaume a également dirigé sa société dans l'événementiel sur la Seine à Paris. Épicurien et passionné, il est toujours avide de découvrir de nouvelles saveurs et est un fervent défenseur de la consommation responsable et d'un approvisionnement réfléchi.

Dans notre établissement La Toubana, il allie habilement les influences internationales aux saveurs locales, offrant ainsi une expérience culinaire unique. Ne manquez pas cette opportunité de savourer ses créations qui célèbrent à la fois la tradition et l'innovation !

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## ENTRÉES

FOIE GRAS MI - CUIT 31

Chutney mangue ananas, toast de pain aux céréales

CEVICHE DE POISSON DU JOUR 26

Concombre, poivron, oignon rouge et citron vert

CHATROU GRILLEE 29

Pastèque, crémeux burrata et tomate confite

RAVIOLE DE OUASSOUS A LA CACAHUETE 31

Et son émulsion curcuma

VITELLO TONNATO 27

Veau cuit en basse température, sauce tonnato, câpres et anchois

VELOUTE DE GIRAUMON 22

Crémeux, accompagné de croûtons à l'ail et noisette

INSPIRATION DU CHEF 29

Carte des allergènes disponible sur demande.

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## VIANDES

FILET DE BŒUF CLASSIQUE OU ROSSINI 41/47

Tombée d'épinards à l'ail et Haricots verts aux amandes et son jus de viande

\*Origine France

TOMAHAWK DE BŒUF POUR 2 (ENVIRON 1KG) 99

Frites de patate douce et sa sauce aux poivres épicés

\*Origine Pologne

BALLOTINE DE VOLAILLE JAUNE 38

Farcie aux champignons flambés aux rhum vieux, Déclinaison de giraumon

RISOTTO AU VEAU, CHAMPIGNONS ET NOISETTES 36

COLOMBO DE POULET 28

Carte des allergènes disponibles sur demande.

# *Restaurant Le Grand Bleu*

## **CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR, NOUS VOUS INFORMONS DE L'ORIGINE DES VIANDES SERVIES DANS NOTRE RESTAURANT LE GRAND BLEU**

- Filet de Bœuf : Né et élevé en France, abattu en France
- Tomahawk Bœuf : Né et élevé en Pologne, abattu en Pologne
- Entrecôte de Bœuf : Né et élevé en France, abattu en France
- Porc ( selon disponibilité) : Élevé en Espagne, abattu en Espagne ou Élevé en France, abattu en France
- Volaille : Élevée en France, abattue en France
- Agneau : Élevé en Nouvelle Zélande, abattu en Nouvelle Zélande
- Canard : Élevé en France, abattu en France
- Veau : Né et élevé en France, abattu en France

Carte des allergènes disponibles sur demande.

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## POISSONS

LANGOUSTE DE NOTRE VIVIER 14 EUROS LES 100G

Servie avec des légumes grillés, riz blanc et sa sauce créole

TAGLIATELLE AUX CREVETTES ET ENCORNETS 36

Tomates confites à l'ail et basilic

LOUP CARAÏBE EN CROUTE DE SEL (pour 2 personnes) 94

Risotto au parmesan, légumes grillés

Sauce beurre blanc au curcuma

FILET DE LOUP A LA PLANCHA 34

Mousseline de patate douce à la vanille et sa sauce coco

DAURADE GRILLEE 34

Ecrasé de pomme de terre aux agrumes

Chips et sauce condiment tartare

CHATROU GRILLE A L'AIL ET CHORIZO 38

Courgettes grillées et tomates confites

INSPIRATION DU JOUR 36

Carte des allergènes disponibles sur demande.

# LE MENU

*Restaurant Le Grand Bleu*

## DESSERTS

Inspiration du moment 16

Soufflé à l'orange flambé au rhum vieux 22  
(à commander en début de repas)

Banane Rôtie au rhum vieux & sa glace vanille 12

Mangue & Fruits de la passion, Sablé breton 16

Moelleux au chocolat noir "Valrhona" & sa glace vanille 16

Mille feuille banane et cacahuètes caramélisées 16

Délice pop corn caramel 16

Café OU Thé gourmand 18 OU Champagne Gourmand 28

## DESSERTS INDEX GLYCEMIQUE CONTROLÉ PAR "LES BELLES ENVIES"

(à commander en début de repas)

Croquant à la fraise 20

Croustillant chocolat au lait & noisette 20

Carte des allergènes disponibles sur demande.

# LES BOISSONS

*Restaurant Le Grand Bleu*

## SOFTS 25cl

Jus de Fruit ananas, goyave, orange, maracuja, pomme	7
Coca-Cola	7
Coca-Cola Zéro	7
Orangina	7
Oasis Ice Tea	7
Schweppes Tonic	7
Perrier	7
Diabolo	7

## COCKTAILS SANS ALCOOL 25cl

Cocktail de Fruits Frais	15
Virgin Pina Colada	15
Virgin Mojito	15
Cocktail Détox ananas, basilic, gingembre	15

## EAUX

Capès Plate	1,5l	7
Capès Gazeuse	1,25l	7
Evian	75cl	9
San Pellegrino	75cl	9

## BOISSONS CHAUDES

Café, Café Allongé	6
Café Noisette	7
Café Frappé	8
Thé ou Infusion	8
Café Viennois	8
Double Café	10

## COCKTAILS

Ti punch	5cl	8
Ti Vieux	5cl	10
Planteur	12cl	12
Margarita	7cl	12
Punch Coco ou Maracuja	7cl	15
Daïquiri Classique, Mangue	7cl	16
Passion ou Fruits Rouge	7cl	16
Caïpirinha	5cl	16
Caïpirinha Grey Goose	5cl	16
Margarita Patron Silver	5cl	16
Piña Colada	7cl	17
Mojito Classique, Mangue, Passion ou Fruits Rouges	25cl	17
Gin Tonic	12cl	15
Bloody Mary	16cl	16
Amaretto Sour, Whisky Sour	8cl	15
Americano Martini Riserva	12cl	16
French Mule (Grey Goose & Ginger Beer)	12cl	
Mai-Tai	10cl	16
Martini Fiero Spritz	12cl	16
St Germain Spritz	12cl	17

## BIÈRES 33cl

Carib	8
Corsaire	8
Heineken	8
Desperados Classique, Red	8
Panaché, Monaco	8

# SUGGESTIONS VINS PRESTIGES

BOUTEILLE DE 75CL

*Restaurant Le Grand Bleu*

## Vins de Prestiges Rouges:

Château Grand Puy Ducasse AOP Pauillac 5ème Cru classé	2017	130
Château Petit Faurie de Soutard Grand Cru AOP Saint Emilion	2010	150
Beaune Clos du Roi Louis Latour AOP Beaune 1er Cru	2017	155
Maison Champy, AOP Vosne-Romanée	2015	210
Domaine Louis Latour, "Cuvée Héritiers Latour", AOP Chambertin Grand Cru	2008	360
Château Lascombes AOP Margaux 2ème Cru Classé	2018	220
Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, AOP Pauillac	2012	700

# NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNE ET VINS SERVIS AU VERRE

*Restaurant Le Grand Bleu*

## CHAMPAGNE 15CL

Barons de Rothschild Brut		22
Laurent-Perrier Rosé		26

## VINS BLANCS 15CL

Domaine Laroche Chardonnay IGP Pays d'Oc	2023	14
Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2023	17
Domaine Laroche, AOP Chablis	2023	19

## VINS ROSÉS 15CL

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc	2024	16
Château de Berne, "Terre de Berne", AOP Côtes-de-Provence	2023	18
Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence	2024	20

## VINS ROUGES 15CL

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2023	14
Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2020	15
Château La Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2021	18
Château Olivier, Cru Classé, AOP Pessac-Léognan	2020	36
Domaine Brunel de la Gardine, AOP Vacqueyras	2020	15

**VINS BLANCS**  
**BOUTEILLE DE 75CL**

*Restaurant Le Grand Bleu*

**LANGUEDOC**

Domaine Laroche, "La Chevalière", Chardonnay, IGP Pays d'Oc	2023	42
--	------	----

**BOURGOGNE**

Domaine Laroche, AOP Chablis "Saint-Martin	2023	60
Domaine Laroche, AOP Chablis Premier Cru "Les Beauroys"	2022	94

**VAL DE LOIRE**

Domaine Thomas, "Le Chant du Merle", AOP Sancerre	2023	50
Château de Fesles Anjou Blanc "Vieilles Vignes"	2020	46

**VALLÉE DU RHÔNE**

Paul Jaboulet Parallele 45 Bio, AOP Côtes-du-Rhône	2023	42
---	------	----

# VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

*Restaurant Le Grand Bleu*

## LANGUEDOC

Domaine Laroche, "La Chevalière", Pinot Noir, IGP Pays d'Oc	2023	37
Château de Lascaux, Pic Saint Loup	2023	50
Château L'Hospitalet, La Réserve, AOP La Clape	2022	64

## BOURGOGNE

Bourgogne Rouge, Côte D'or, Louis Jadot	2020	74
AOC Aloxe Corton, Jaffelin	2022	90

## VALLÉE DU RHÔNE

Domaine Paul Jaboulet Aîné, AOP Côtes du Rhône, Bio	2023	42
Domaine Brunel de la Gardine, AOP Vacqueyras, Bio	2020	58
Domaine Guigal, AOP Saint-Joseph	2020	70

# VINS ROUGES

BOUTEILLE DE 75CL

*Restaurant Le Grand Bleu*

## BORDEAUX

Château Haut-Gazeau, AOP Lussac Saint-Emilion	2020	46
Château Castillon-Faugères, Côtes de Bordeaux	2017	54
Château la Vieille Forge, AOP Lalande de Pomerol	2021	50
La Croix de Montlabert AOP Saint-Emilion Grand Cru	2020	68
Château Olivier, Grand Cru classé AOP Pessac-Léognan	2020	98
Château Lilian Ladouys AOP Saint-Esthèphe	2020	90

# VINS ROSÉS

BOUTEILLE DE 75CL

*Restaurant Le Grand Bleu*

## LANGUEDOC

Domaine Gérard Bertrand, "Gris Blanc", IGP Pays d'Oc 2024 37

## PROVENCE

Domaine de La Brillane, Côteaux d'Aix en Provence, Bio 2023 41

Château de Berne, "Terre de Berne", Bio 2023 45  
AOP Côtes-de-Provence

Château Minuty, "Rose & Or", AOP Côtes-de-Provence 2024 59

# CHAMPAGNES

BOUTEILLE DE 75CL

*Restaurant Le Grand Bleu*

## CHAMPAGNE BRUT

Champagne Collet	100
Champagne Laurent-Perrier	130
Champagne Perrier Jouet	150
Champagne Bollinger, "Spéciale cuvée"	150
Champagne Besserat De Bellefon	160
Champagne Barons de Rothschild	160
Champagne Ruinart	170
Champagne Laurent Perrier, "Cuvée Grand Siècle"	340
Champagne Cristal Roederer, 2015	400

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Champagne Ruinart	240
Champagne Besserat de Bellefon	180

## CHAMPAGNE ROSÉ

Champagne Laurent-Perrier	230
Champagne Ruinart	240

# *Nos offres Exclusives*

## **NOS JOURNÉES DÉTENTES**

Du Lundi au Vendredi

### **La Journée Douceur**

Au tarif de 190€ par personne

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant de 45min  
ou Expérience express,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

### **La Journée Love**

Au tarif de 410€ pour le couple

Accès Hammam/Sauna, Modelage relaxant en duo de  
60min,

Accès piscine & Déjeuner au Restaurant

Nous proposons également d'autres offres incluant du Spa et de la Restauration

POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS

**info@toubana.com - 05 90 88 25 57**